

Ben jij klaar voor insecten op je bord?

Het is het laatste jaar nooit meer echt stil geweest rond de invoering van insecten in onze voeding. Nu liggen de eerste burgers in de rekken. Vraag is: zullen ze doorbreken en standhouden?

— Door Jan Etienne

Toen Mik Van Der Borgh en Hilde Boeckx enkele jaren geleden met hun onderzoek begonnen, waren insecten niet meer dan een zeldzame exotische hap op een receptie met 'speciaal volk'. Zelfs daar deinsden veel mensen gruwelend achteruit. "We werden door veel mensen net niet voor gek versleten", lachen ze. Van Der Borgh en Boeckx zijn beiden aan de slag op de campus Thomas More in Geel binnen de onderzoeksgroep Lab4Food. Hij als scheikundige bij de opleiding biowetenschappen van de KU Leuven en zij als voedings- en dieetkundige. Sinds dat prille begin is de wereld drastisch veranderd, geven ze beiden toe.

Sneeuwbal

In 2013 zorgde de FAO, de wereldvoedsel- en landbouworganisatie, voor een eerste doorbraak met de publicatie van enkele rapporten van de Nederlandse toponderzoeker Arnold van Huis (zie kader). Die gaven extra autoriteit aan de boodschap van gebeten idealisten die al lang verkondigden dat insecten een uitstekend alternatief vormen voor vlees.

In mei van dit jaar volgde het Belgisch Voedselagentschap met de beslissing om tien insectensoorten voorlopig te gedogen op de markt, hoewel er nog geen wettelijk kader voor bestond. Een moedige stap, stelt Van Der Borgh, want ons land zette zich daarmee aan de kop van het peloton. Hij vraagt zich meteen af of het nog langer anders kan. "Er is nu al een bloeiende markt in ons land. Veel immigranten en Belgen van buitenlandse oorsprong blijven insecten eten. In Matongé bijvoorbeeld, de Afrikaanse wijk in Brussel, kun je op heel wat plaatsen insecten kopen. Er moest dus iets gebeuren, al weet niemand hoe dit wettelijke kader zich verder zal ontwikkelen, zeker niet binnen het grotere geheel van de Europese Unie. Dat legt een zekere

Waardevolle culturele traditie

Volgens de Nederlander Arnold van Huis, insectkundige aan de Universiteit van Wageningen, zijn er een dik miljoen soorten insecten, waarvan ongeveer 1900 gegeten worden. De keuze is dus erg ruim. Wie meent dat honger de enige reden is waarom zo veel mensen in de wereld insecten eten, zit overigens fout, volgens Van Huis. Ze vinden ze vooral erg lekker.

Momenteel stoppen mensen in ontwikkelingslanden vaak met insecten eten zodra ze het economisch beter hebben. Ze kijken op naar onze westerse voedingsgewoonten en willen meer vlees op het menu. Van Huis hoopt intens dat de rijke landen ook insecteneters worden en zo de waarde van deze culturele traditie bevestigen. Van Huis heeft voor de FAO een uiterst boeiend rapport geschreven over eetbare insecten, dat gratis beschikbaar is op het net (2).

hypotheek op de toekomst van kleine producenten die nu al klaarstaan met hun producten."

Borrelhapjes

De vraag is ook hoe de consument zal reageren. Volgens onderzoek van Wim Verbeke, hoogleraar agrovoedingsmarketing en consumentengedrag aan de Universiteit Gent, is slechts 3% van de Vlamingen er helemaal klaar voor, staat 16% ervoor open, terwijl nog eens 16% twijfelt (1). Vooral jonge mannen met een avontuurlijke interesse voor nieuwe voedingsmiddelen, die veel aandacht schenken aan de milieu-impact van hun voedingskeuzes en die hun vleesconsumptie wensen af te bouwen, zien het wel zitten. De openheid van mannen voor insecten op het menu is trouwens 2 maal groter dan die van vrouwen, en 4 tot 5 maal bij wie zijn vleesconsumptie wil afbouwen in vergelijking met trouwe vleeseters. De producenten hopen uiteraard dat deze early adopters de rest van de bevolking op sleeptouw zullen nemen en zo de markt helpen openbreken.

Ongeveer 64% van de bevolking lijkt nochtans niet fel bereid om de traditionele dagelijkse portie vlees in te ruilen voor insecten. Daarvoor zijn ze te sterk gehecht aan de smaak van vlees en er ook te hardnekkig van overtuigd dat vlees nodig is voor de gezondheid. Op dat vlak is er nog wat werk te verrichten, geeft Boeckx toe. Zij beklemtoont daarom dat insecten een uitstekende bron zijn van eiwitten, ijzer en vitamine B12.

Verbeke vraagt zich in zijn studie af of de bereidheid van de consument om te proeven niet groter zou zijn als de insecten minder of niet herkenbaar in voedingsproducten ver-

werkt zouden zitten. Dat kan, maar omgekeerd ook. Misschien oefent het pure uitzicht van herkenbare insecten een zekere aantrekkingskracht uit op sommige consumenten, zeker als borrelhapje. Boeckx en Van Der Borgh zien in de eindejaarsfeesten trouwens een ideale testperiode voor duidelijk herkenbare insecten als borrelhapjes. Mensen willen dan wel eens iets nieuws proberen. Geroosterd vallen ze bij veel mensen erg in de smaak, en daar draait het om, stellen ze. De bereidingen moeten lekker zijn. De aanvaarding volgt dan bijna automatisch. Dat zagen ze ook tijdens hun tests op recepties en proeverijen. Aanvankelijk aarzelden veel mensen, maar zodra de durvers hun enthousiasme lieten blijken, schoten de anderen gretig toe.

Wankele markt

Van Der Borgh en Boeckx maken zich echter zorgen over de grilligheid van het moderne leven. Ze hopen maar dat insecten eten geen hype wordt die snel weer overwaait. Ze hebben geen argumenten om hun vrees te staven, maar de markt is nog klein en kwetsbaar, ook al gaat het de laatste maanden behoorlijk hard. Er is momenteel een race aan de gang tussen producenten. Wie als eerste zijn producten op de markt kan brengen en doorbreekt, ziet zijn kansen toenemen om een aanzienlijk deel van de consumenten voor zich te winnen. Voorlopig zijn het nog vooral de kleine producenten die de markt verkennen. Voor hen zijn de risico's in vergelijking groter dan voor de grote ketens.

Ondertussen blijft het afwachten. Ook op duidelijke wetgeving vanuit Europa, wat aardig wat invloed kan uitoefenen op het ontplooiën van de mogelijke verkoop.

Van Der Borgh verwijst nog naar andere en vrij onbekende facetten van het eten van insecten. Zoals de kans op allergische reacties, waarvan hij trouwens zelf een slachtoffer is. Gelukkig niet erg. "Ik proef wel, maar voorzichtig", glimlacht hij. Er lijkt een samenhang met een allergie voor vis- en schaaldieren en de huisstofmijt, licht hij verder toe, maar veel meer weten we nog niet. Vermoedelijk wel over enkele jaren, want overal concentreren onderzoekscentra zich op de meest uiteenlopende aspecten van insecten als voedingsmiddel. Nog even afwachten dus, al is de kans op majeure problemen klein. Daarvoor eten mensen al veel te lang en met heel veel smaak en goesting insecten. ■

Referenties: www.bodytalk.be

Interessant alternatief

Ongeveer **1 miljoen** van de 1,4 miljoen bekende diersoorten zijn insecten. Vermoedelijk zijn er nog veel meer. Slechts 5000 insectensoorten zijn schadelijk voor mens, vee en planten.

1900 insectensoorten zijn eetbaar. In Europa slechts 41.

Krekels zetten tot

60% van hun voeder om in eetbaar gewicht, varkens 33% en runderen slechts 13%.

Insecten eet je bijna volledig op. Bij runderen en varkens gaat er

50% verloren, onder andere als slachtafval.

100 gram insecten volstaat voor de dagelijkse behoefte aan eiwit, ijzer en vitamine B voor een volwassen persoon.